المـمـلـكـة الـعـربـيـة الـسـعـوديـة
المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج





تخصص إنتاج الدواجن

تقنية المجازر الآلية

(عملي)

٢٦٢ دجن

طبعة ١٤٢٩ هـ

تدريب عملي رقم (١)

التدريب :

أ) مبنى المسلخ – أجزاؤه – أجهزته.

ب) معرفة الشروط الصحية داخل المسلخ.

الهدف :

أ) معرفة أجزاء مبنى المسلخ (أقسامه – أجهزته) بالمعاينة للتأكد من مطابقته للمواصفات القياسية المحلية والدولية.

ب) معرفة الشروط الصحية داخل المسلخ بالمعاينة للتأكد من مطابقتها للمواصفات القياسية المحلية والدولية.

مدة التدريب :

٤ ساعات .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- كمامات.
- قفازات .
- غطاء للرأس.
- حذاء طويل الرقبة.
- نماذج تدريب ميداني.
- قلم.
- ترمومتر يعمل بالأشعة تحت الحمراء.

خطوات التدريب :

- من خلال زيارتك للمسلخ ودراستك النظرية عبئ النموذج التالي موضحاً أجزاء المسلخ وأجهزته المتعددة والشروط الصحية العامة والخاصة للعاملين بالمسلخ وفقاً للنقاط الواردة في النموذج، ومن ثم أعط تقييماً عاماً للمسلخ.

من خلال زيارتك للمسلخ:

ضع علامة (✓) أمام أجزاء المبنى التي رأيتها خلال الزيارة :

يتوفر بمسلخ الدواجن:

( ) مظلة انتظار الدجاج الحي (خارجية).

( ) صالة تنزيل أقفاص الدجاج الحي داخلية مكيفة (درجة من ٢٠ – ٣٠ درجة).

( ) صالة التعليق والذبح.

( ) صالة السمط – نزع الريش

( ) صالة التجهيز.

❍ نزع الأحشاء ❍ الفحص البيطري

( ) صالة التبريد.

❍ التبريد بالهواء ❍ التبريد بالماء

( ) التدريج

( ) صالة التعبئة والتغليف.

( ) مكائن للتجميد السريع

❍ - ٤٠ ْمئوية ❍ - ٢٠ ْمئوية ❍ أقل من صفر مئوي

( ) مخازن التبريد والتجميد.

( ) منطقة التحميل.

( ) المستودع الجاف

ضع علامة (✓) أمام أجهزة المسلخ التي رأيتها خلال الزيارة:

(   ) أجهزة وزن الدجاج الحي.

(   ) خطوط النقل الآلي للذبائح.

❍ خط التعليق والذبح ❍ خط نزع الأحشاء ❍ خط التبريد ❍ خط التدريج والفرز

(   ) أجهزة الذبح اليدوي (السكين).

(   ) جهاز الصعق قبل الذبح.

(   ) جهاز السمط

(   ) جهاز نزع الريش

(   ) جهاز التجويف للذبائح.

(   ) جهاز نزع أحشاء الذبيحة خارج جسم الذبيحة.

(   ) جهاز طحن الأحشاء غير الصالحة للاستهلاك.

(   ) جهاز الفحص والمراقبة (الفحص البيطري).

(   ) جهاز التعبئة والتغليف.

(   ) خط التجهيز (التقطيع) (فصل الأرجل والصدور والأجنحة).

(   ) جهاز طحن وطبخ المخلفات الحيوانية وتجفيفها. Rendering

(   ) جهاز التعقيم أمام بوابات الدخول للمسلخ.

(   ) جهاز التعقيم والغسيل للصواني والطبالي

الشروط العامة للموقع :

الموقع:

(   ) خارج المناطق العمرانية. (   ) داخل المناطق العمرانية.

(   ) سهولة الوصول للموقع. (   ) صعوبة الوصول للموقع.

(   ) بعيد عن المنشآت الصحية غير الغذائية ذات التأثير السلبي على البيئة.

الشروط الفنية العامة :

( ) الفرز:

❍ آلي ❍ نصف آلي ❍ آلي بالكامل ❍ يدوي

( ) خطوط الإنتاج تعمل آلياً. ( ) خطوط الإنتاج تعمل نصف آلياً.

( ) الذبح طبقاً للشريعة الإسلامية. ( ) جهاز الصعق الكهربائي للتخدير المؤقت.

درجة حرارة التبريد :

( ) ٥ : ٤ْم. ( ) ٤ : ٧ْم. ( ) ٧ : ١٠ْم.

درجة حرارة مركز عظمة الصدر للذبيحة

( ) ـ٢ : ٤ْم. ( ) ٤ : ٧ْم. ( ) ٧ : ١٠ْم.

التعبئة:

❍ ذبائح كاملة ❍ قطعيات

طريقة التغليف:

❍ أكياس ❍ أطباق

مواد التعبئة:

❍ كرتون ❍ صواني بلاستيكية

البطاقة الإعلامية للمنتج:

( ) يتم وضع البطاقة ( ) لا يتم وضع البطاقة.

ضبط الكميات للمذبوحات:

( ) يتوفر حاسب آلي لضبط أعداد المذبوحات. ( ) لا يتوفر حاسب آلي لضبط أعداد المذبوحات.

نظام ضبط المذبوحات:

❍ نظام بان **Baan** ❍ نظام ساب Saap ❍ نظام اوراكل Oracl

الشروط الصحية الخاصة بالمبنى:

البوابة الخارجية للمسلخ

( ) مزودة بنظام فتح ذاتي وحوض تعقيم.

( ) غير مزودة بنظام فتح ذاتي وحوض تعقيم.

❖❖ الثابتة

( ) مركبة ملاصقة لجدران المسلخ.

( ) مركبة بعيدة عن جدران المسلخ.

فصل مناطق العمل

( ) حركة مرتادي المسلخ مفصولة عن العاملين داخل المسلخ.

( ) حركة مرتادي المسلخ غير مفصولة عن العاملين داخل المسلخ.

الأرضيات

( ) مقاومة للأحماض والقلويات وغير قابلة لامتصاص (الماء والدم والدهون) ولاتتحمل طرق المعدات الثقيلة

( ) غير مقاومة للأحماض والقلويات وغير قابلة لامتصاص (الماء والدم والدهون) ولاتتحمل طرق المعدات الثقيلة

الجدران

( ) خالية من الشقوق والحوائط معزولة بمادة غير قابلة لامتصاص السوائل

( ) تحتوي على بعض الشقوق والحوائط غير معزولة وقابلة لامتصاص السوائل

الأبواب

( ) محكمة وذاتية الغلق.

( ) غير محكمة وغير ذاتية الغلق.

( ) توجد أبواب طوارئ

( ) لا توجد أبواب طوارئ.

( ) المداخل تحتوي على أحواض تطهير.

( ) المداخل تحتوي على أجهزة غسيل ذاتية. Boat washing

المادة المصنوعة منها الأبواب:

❍ **Stan less steel** ❍ نوع آخر حدده: ....

التهوية:

❍ تكييف مركزي ❍ أخرى حددها ....

الإضاءة :

(   ) كافية "مطابقة للشروط" (   ) غير كافية "غير مطابقة للشروط"

الشروط الصحية العامة :

جودة المياه:

(   ) لا تتوفر (   ) متوفرة.

(   ) صالحة للشرب " مجموع الأملاح TDSو الـ PH مقبول (   ) غير صالحة للشرب

المطهرات (المواد الكيميائية)

(   ) تستخدم المطهرات (المواد الكيميائية) في التطهير

(   ) لا تستخدم المطهرات (المواد الكيميائية) في التطهير

نوعية المطهرات:

❍ ملائمة للاستخدام داخل مصانع الأغذية " **Food Grade** "

❍ غير ملائمة للاستخدام داخل مصانع الأغذية

أحواض السمط

(   ) إحلال مستمر للمستوى المطلوب " آلي" (   ) إحلال يدوي

تعقيم السكاكين:

(   ) يتم تعقيم السكاكين عند ٨٥ ْم. (   ) يتم التعقيم عند أقل من ٨٥ ْم.

آلية التعقيم:

❍ بالماء الساخن "٨٥ ْم." ❍ بالأشعة

أجهزة الإنتاج والآلات:

( ) مادة قابلة للصدأ. ( ) مادة غير قابلة للصدأ.

العاملين حاصلين على:

( ) شهادات صحية. ( ) يعملون بدون شهادات صحية.

وبصفة عامة

النتيجة النهائية:

المسلخ

( ) مطابق للاشتراطات الصحية. ( ) غير مطابق للاشتراطات الصحية.

تدريب عملي رقم (٢)

التدريب :

فحص الدجاج قبل وبعد الذبح.

الهدف :

يفحص الدجاج قبل الذبح فحصاً ظاهرياً بالمعاينة للحصول على ذبائح سليمة خالية من الكدمات والإصابات والتشوهات الظاهرية.

مدة التدريب :

٤ ساعات

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- قفازات قماشية.
- كمامات.
- غطاء للرأس.
- حذاء طويل الرقبة.

خطوات التدريب :

١- استلم الدجاج عند منطقة استقبال الطيور واطلع على التقرير الوارد من المزرعة القادمة منها الصيصان للتأكد من ملاحظات الطبيب البيطري المشرف على القطيع.

٢- تأكد من سلامة القطيع والدجاج بصفة عامة بملاحظة العلامات الظاهرية.

٣- استبعد الطيور النافقة قبل التعليق.

٤- استبعد الطيور الصغيرة جداً قبل التعليق.

٥- لاحظ عدم :

- وجود عرج ظاهر.
- وجود علامات خمول ونهجان (سرعة تنفس ظاهرة).
- وجود نزيف خارجي.
- وجود إفرازات ظاهرة من منطقة العيون، المخرج، الأنف، الفم.

٦- استدع الطبيب البيطري عند الشك في حالة الطيور قبل الذبح أو الذبائح بعد وأثناء مراحل التجهيز.

(راجع الحقيبة التدريبية النظرية للاطلاع على الصور الخاصة للظواهر غير الطبيعية للذبائح)

تدريب عملي رقم (٣)

التدريب :

يشرف على تجهيز المكان المخصص لاستقبال الطيور (الاستلام والتفريغ للطيور).

الهدف :

معرفة الظروف الملائمة والشروط اللازمة لتجهيز المكان الخاص باستقبال الطيور بالمعاينة لتقليل نسبة المستبعد ونسبة النافق منها.

مدة التدريب :

٤ ساعات.

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- أقفاص.
- رافعة شوكية تعمل بالغاز أو الكهرباء.
- مراوح شفط (طرد للهواء) أجهزة تكييف.
- مصادر ماء.
- أجهزة مطهرات.
- أجهزة قياس درجات الحرارة.
- ملابس عمل واقية (لباس كامل، قفازات، كمامات، غطاء للرأس، حذاء طويل الرقبة).
- أجهزة تنقية الهواء.

خطوات التدريب :

١- تأكد من درجة الحرارة الملائمة (٢٠ ْم – ٣٠ ْم) في المكان المخصص للطيور واضبط الحرارة في حال عدم وصولها للدرجة المناسبة.

٢- تأكد من عمل أجهزة التهوية.

٣- تأكد من عمل أجهزة تنقية الهواء (فلتر الغبار المتطاير والزغب).

٤- تأكد من جاهزية أجهزة الوزن الآلية للأقفاص للعمل.

٥- تأكد من عمل المجسات الحرارية المخصصة للكشف عن مدى اكتمال تفريغ الأقفاص من الطيور.

٦- أنزل الصناديق المحملة بالطيور بواسطة الرافعة الشوكية.

٧- ضع الصناديق المحملة بالطيور على بداية خط الإنتاج (التجهيز).

٨- تأكد بواسطة (جهاز الحاسب الآلي المرتبط بجهاز الوزن للطيور) من صحة حساب متوسط وزن الطيور (الوزن الحي) بعد خصم وزن الصناديق فارغة (العملية تتم آلياً والتأكد يتم بالمعاينة فقط).

٩- راقب عملية التفريغ الآلي للطيور وتأكد من إتمام عملية التفريغ بصورة صحيحة (تتم عملية التفريغ بصورة آلية وتعمل المجسات الحرارية على تحسس الانبعاث الحراري من جسم الطائر وبالتالي الإفراغ التام للقفص، في حال اكتشاف عدم تفريغه بالكامل يتم تحريك القفص لأعلى وأسفل حتى نزول آخر طائر في الأقفاص).

١٠- تأكد من عدم ازدحام الطيور وتراكمها في جهاز التفريغ.

١١- تخلص من الطيور النافقة في منطقة التفريغ وضعها في أكياس سوداء خاصة بالنافق(يدوياً أو آلياً)

١٢- تأكد من تنظيف عربات وأقفاص النقل عن طريق :

أ) مراقبة عملية تنظيف وغسل عربات وأقفاص النقل بواسطة الماء المضغوط ومواد التنظيف.

ب) مراقبة عملية تطهير عربات وأقفاص النقل عن طريق الشطف بالماء والمطهرات.



ازدحام الطيور في سير النقل لمنطقة الذبح



شاشة الحاسب الآلي توضح الوزن الكلي للطيور الحية المستلمة



أجهزة تنقية الهواء في منطقة الاستلام



تنظيف العربات وتعقيمها في منطقة الاستلام

تدريب عملي رقم (٤ - ١)

خطوات الذبح الآلي :

التدريب :

التعليق.

الهدف :

معرفة الطريقة السليمة لتعليق الطيور على خط الذبح الآلي. التجهيز بالمعاينة للحصول على ذبائح (منتج) مطابق للمواصفات القياسية.

مدة التدريب :

٤ ساعات.

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- قفازات مناسبة.
- كمامات.
- غطاء للرأس.
- لباس كامل.
- حذاء طويل الرقبة.

خطوات التدريب :

١- راقب عملية تكدس الطيور في حوض تجميع الطيور والتداول.

٢- أوقف عملية التفريغ للطيور في حوض التجميع في حالة عدم تناسب سعة الحوض مع الطيور.

٣- امسك الطائر بطريقة صحيحة (من العرقوب ويتم بعد المسك قلب الطائر من الأسفل للأعلى والصدر للأمام ويكون الرأس للأسفل والأرجل لأعلى).

تحذير :

احذر من تناول أكثر من طائر أو تعليق النافق قبل التأكد من نفوقه.

٤- أدخل أرجل الطائر في الحامل الحديدي على شناكل السلسلة الحديدية في خط التجهيز بشكل سليم (كل قدم بفتحة).



الطريقة الصحيحة للتعليق

تدريب عملي رقم (٤ - ٢)

خطوات التجهيز الآلي

التدريب :

الذبح وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.

الهدف :

يتعرف وينفذ عملية الذبح الشرعية للطيور بواسطة السكين ومن خلال المتابعة للحصول على منتج مطابق للمواصفات القياسية.

مدة التدريب :

٤ ساعات.

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- قفازات معدنية.
- أحذية طويلة الرقبة
- كمامات.
- نظارات واقية.
- سكاكين حادة ومعقمة.
- تيار كهربائي صاعق.
- جهاز تعقيم سكاكين.

خطوات التدريب :

١- تأكد من حدة أدوات الذبح.

٢- تأكد من عدم ذبح الطيور المريضة (واستبعد النافق بعد عملية الصعق الكهربائي).

٣- تأكد من جاهزية وكفاءة عمل أحواض تعقيم أدوات الذبح درجة الحرارة ٨٥ْ مئوية.

٤- تأكد من جاهزية وتشغيل وضبط كهرباء جهاز الصعق الكهربائي (لاحظ هدوء الطيور وعدم حركتها بسرعة بعد التعرض لجهاز الصعق الكهربائي).

٥- تأكد من عملية الذبح السليمة بواسطة :

أ) مسك رأس الطائر (باليد اليسرى أو اليمنى).

ب) شد رأس الطائر المعلق للأسفل.

جـ) نطق الذكر المشروع عند الذبح (بسم الله) ويقطع الرقبة من الجهة الأمامية بطريقة عرضية وذلك بقطع الوريدين الودجين (راجع الجزء النظري لمعرفة الطريقة الصحيحة للذبح).

٦- تأكد من اكتمال إدماء الطائر (فترة الإدماء المناسبة من ٢ – ٣ دقائق).



جهاز الصعق الكهربائي



الذبح يدوي

تدريب عملي رقم (٤ - ٣)

خطوات التجهيز الآلي

التدريب :

نزع الريش (التسميط).

الهدف :

يتعرف على عملية نزع الريش (التسميط) من الذبائح من خلال متابعة ومعاينة أداء أجهزة التسميط وكفاءتها للحصول على منتج مطابق للمواصفات القياسية.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل كاملة.
- قفازات قماشية (قطنية).
- كمامات.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- ترمومتر يدوي محمول.

خطوات التدريب :

١- تأكد من أن درجة حرارة أحواض التسميط (٥٢ – ٥٧°م) قبل بداية عمليات الإنتاج والتجهيز بواسطة الترمومتر المحمول وأن درجة الماء بحوض التسميط وفقاً للمواصفات المطلوبة من قبل السلطات المحلية وكذلك من مستوى الماء داخل الحوض.

٢- قارن درجة حرارة حوض التسميط مع درجة الحرارة في جهاز التحكم المركزي.

٣- تأكد من درجة حرارة التسميط كل ساعة عمل.

٤- عدل المسافة بين اسطوانات نزع الريش وفقاً للدرجة المناسبة قبل بداية عمل خط التجهيز.

٥- انزع يدوياً (أو بالطريقة المناسبة متبقيات (الزغب) من جسم الذبائح ما أمكن ذلك.

٦- تأكد من فصل الرأس نهائياً من جسم الذبيحة.

٧- نظف المنطقة المحيطة بعمليات التسميط دورياً.

٨- تأكد من عمل مضخات التصريف من منطقة نزع الريش (التسميط).

٩- استدع الصيانة في حال تطلب العمل ذلك.



نزع متبقيات الريش يدوياً بعد خروجها من جهاز التسميط



مستوى ماء التسميط داخل الحوض

تدريب عملي رقم (٤ - ٤)

خطوات التجهيز الآلي

التدريب :

تجهيز الذبيحة (نزع الأحشاء).

الهدف :

يتعرف على المراحل المختلفة لتجهيز الذبيحة (نزع الأحشاء) بالمعاينة للحصول على منتج مطابق للمواصفات القياسية.

مدة التدريب :

ساعتان.

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل كاملة.
- كمامات.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- سكين يدوية حادة.

خطوات التدريب :

١- تأكد من عمل جهاز فتح تجويف الذبيحة بصورة مناسبة للمواصفات المطلوبة حسب متوسط الوزن.

٢- راقب بالمعاينة كفاءة عمل جهاز التبديل ونقل الذبائح من خط التسميط إلى خط الإنتاج الأول (ضبط جسم الذبيحة وقرص قطع الأرجل).

٣- راقب بالمعاينة كفاءة عمل جهاز تجويف جسم الذبيحة.

٤- تأكد من عدم سقوط الذبائح على حوض ماكينة تجويف الذبيحة.

٥- راقب انتقال الذبائح من ماكينة التجويف إلى جهاز فصل الأحشاء الداخلية عن جسم الذبيحة.

٦- تأكد من كفاءة أداء أصابع مسك الأحشاء الداخلية.

٧- تأكد من الفصل التام للأحشاء الداخلية عن جسم الذبيحة في خطين منفصلين.

٨- تأكد من كفاءة عمل جهاز التنظيف التام لمتبقيات الأحشاء الداخلية وحتى منطقة الرقبة.

٩- تأكد من كفاءة جهاز التعقيم للذبائح ومستوى محلول التعقيم داخل الجهاز (نسبة المادة المعقمة(الكلور) ٢٠ : ٥٠ جزء بالمليون).

١٠- تأكد من عمل جهاز قطع ونزع الرقبة عن جسم الذبيحة.

١١- تأكد من كفاءة عمل الاسطوانات الحلزونية للتخلص من متبقيات أجهزة نزع الأحشاء (دهون، جلد، أمعاء داخلية).

تدريب عملي رقم (٥)

فحص الذبائح

التدريب :

استبعاد الذبائح غير الصالحة للاستهلاك الآدمي في منطقة الفحص البيطري.

الهدف :

تستبعد الذبائح غير الصالحة للاستهلاك الآدمي بالمعاينة يدوياً من خط التجهيز للحصول على منتج خال من الأمراض ومطابق للمواصفات المطلوبة.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- قفازات بلاستيك.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- سكين يدوية حادة.
- كمامات.
- نموذج إحصائي لتسجيل المستبعد وتحديد سبب الاستبعاد.
- صناديق ملائمة لتجميع المستبعد.

خطوات التدريب :

١- راقب خط الذبائح بالمعاينة.

٢- استبعد الذبائح غير الصالحة للأكل من الناحية الشكلية وليس البيطرية (الكدمات، الكسور، قليلة النزف .....إلخ). (انظر الصور التوضيحية للذبائح غير الصالحة للتسويق في الحقيبة التدريبية النظرية)

٣- اقطع الأجزاء من الذبيحة غير الصالحة للاستهلاك الآدمي (كدمات، كسور، نزيف داخلي).

(انظر الجدول المرفق لتحديد أسباب ودواعي استبعاد الذبائح).

٤- استدع الطبيب البيطري في حالة الشك بوجود ذبائح تحمل علامات ظاهرية غير طبيعية أو الشك بوجود حالات مرضية بين الذبائح.

(انظر النموذج التالي الذي يوضح الأوزان الخاصة بالدرجة A ,B وحالات الاستبعاد للذبائح غير المطابقة للمواصفات المطلوبة في أحد المسالخ المحلية.)

ORDER NUMBER									
٠٣ سبتمبر، ٢٠٠٧									
		0		0		0		0	
BOM		HEADS	Wt. in Kg	EAD	Wt. in Kg	HEADS	Wt. in Kg	HEADS	WT. in KG
PDS WEIGHT	LBC	41829		39350		30310		21497	
MANURE			20		25		19		14
Grade A									
PDCA	500g								
PDCA	600g								
PDCA	700g								
PDCA	800g								
PDCA	900g								
PDCA	1100g								
PDCA	1200g								
PDCA	1300g								
PDCA	1400g								
PDCA	1500g								
PDCA	1600g								
PDCA	1700g								
Grade B									
PDCB	500g								
PDCB	600g								
PDCB	700g								
PDCB	800g								
PDCB	900g								
PDCB	1000g								
PDCB	1100g								
PDCB	1200g								
PDCB	1300g								
PDCB	1400g								
PDCB	1500g								
PDCB	1600g								
PDCB	1700g								
	GIZZARD								
	HEART								
	LIVER								
DOA		61	93	224	293	278	404	166	259
Undersize		39	20.088	77	38.126	14	9.300	28	14.026
Incomplete Bleeding		2	2.755	10	10.660	5	5.705	1	1.145
Infected DC		6	9.025	30	26.876	11	12.005	11	11.095
Black Hocks		13	13.668	303	330.452	4	4.060	0	0.000
Bile Stain		0	0.000	0	0.000	0	0.000	0	0.000
Machine Damage		11	9.730	13	11.894	0	0.000	12	12.452
Severe Hematoma		9	9.580	22	24.130	2	2.285	6	6.538
Abnormal Color		42	39.077	67	57.571	49	48.010	14	12.258
Severe Emaciated		1	0.595	13	8.950	0	0.000	0	0.000
Cond. Trim			13.065		15.930		6.580		9.230
PDC	1000 gra	4400		3000		3945		217	

نموذج يوضح الأوزان الخاصة بالدرجة A ,B وحالات الاستبعاد للذبائح غير المطابقة للمواصفات المطلوبة في أحد المسالخ المحلية.

تدريب عملي رقم (٦ - أ)

تجهيز مصنعات الدجاج

التدريب :

تجهيز ملحقات الذبيحة (الكبد ، القلب، القانصة) .

الهدف :

يجهز ويشرف على تجهيز ملحقات الجهاز الهضمي (القلب، الكبد ، القانصة) بالمعاينة للحصول على منتج نهائي صالح للاستهلاك الآدمي ومطابق للمواصفات القياسية.

مدة التدريب :

ساعتان .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- قفازات.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- سكين حادة يدوية.

خطوات التدريب :

١- تأكد من كفاءة عمل جهاز التخلص من الأمعاء الداخلية.

٢- تأكد من كفاءة جهاز فصل الكبد عن القانصة والقلب.

٣- تأكد من كفاءة عمل اسطوانة فصل الشحوم عن الكبد.

٤- راقب كفاءة عمل خط نقل الكبد من منطقة التجهيز إلى منطقة التجميع.

الخطوات العملية لتجهيز الكبـــــد

١- إستبعد الكبد غير الصالحة للاستهلاك من خط النقل إلى خط الإتلاف.

٢- انقل (يدوياً) الكبد الصالحة للاستهلاك الآدمي المطابق للمواصفات المطلوبة للتبريد بواسطة استخدام الصناديق الملائمة.

تنبيه :

يتم نقل الكبد بشكل سريع للتبريد للحفاظ على المنتج من التلوث والفساد.

الخطوات العملية لتجهيز القـــلـب

١- تأكد من كفاءة عمل جهاز فصل القلب عن القانصة.

٢- تأكد من كفاءة جهاز فصل الشحوم وغشاء التامور عن القلب.

٣- تأكد من عمل جهاز ضخ القلب لمنطقة التبريد بالماء والتجميع

الخطوات العملية لتجهيز القـانصــة

١- تأكد من كفاءة عمل جهاز ضخ ونقل القانصة لمنطقة التبريد والتجميع والتجهيز.

٢- تأكد من كفاءة عمل جهاز فتح القانصة وغسلها (آلياً).

٣- ضع القوانص (ادفعها) لجهاز عزل وفصل الغلاف الداخلي للقانصة.

تنبيه : احذر من ملامسة اسطوانات نزع الغلاف الداخلي.

٤- اجمع وانقل القوانص يدوياً وبواسطة الصناديق الملائمة وبالرافعات اليدوية إلى منطقة التغليف.

٥- تأكد من مطابقة درجات الحرارة لماء التنظيف والنقل للملحقات في مناطق التجهيز للمواصفات القياسية بواسطة أدوات قياس درجات الحرارة.

- درجة الحرارة في مناطق التجهيز تتراوح بين (٢٠°م – ٣٠°م).
- درجة الحرارة في مناطق تجهيز المنتج الأولي أقل من درجة حرارة الغرفة العادية٢٥°م
- درجة حرارة الماء المستخدم في تجهيز الملحقات تتراوح بين (١°م – ٤°م).

٦- اغسل بواسطة الماء المضغوط أرضيات مناطق التجهيز كلما استدعى الأمر ذلك.



التأكد من درجة حرارة ملحقات الجهاز الهضمي (القلب)



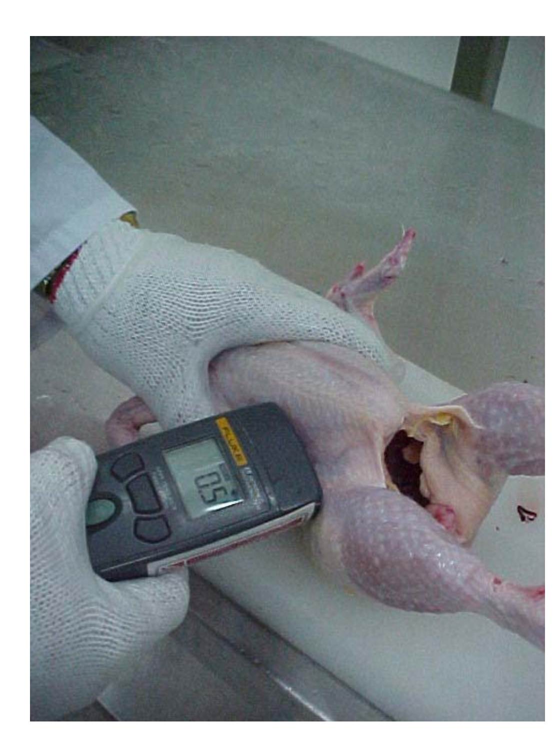
خط تجهيز الكبد (الاستبعاد)



خط تجهيز الأرجل



التأكد من درجة حرارة ماء التجهيز



التأكد من درجة حرارة الذبيحة

تدريب عملي رقم (٦ – ب)

تجهيز مصنعات الدجاج

التدريب :

تعبئة ملحقات الجهاز الهضمي والأقدام .

الهدف :

يعبئ ملحقات الجهاز الهضمي والأقدام.

مدة التدريب :

٤ ساعات .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- قفازات.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- ترمومتر يدوي محمول.
- نموذج تسجيل.
- قلم.

خطوات التدريب :

١- تأكد من عمل جهاز النقل الميكانيكي بواسطة الماء البارد والهواء من مناطق التجهيز إلى الأحواض الاسطوانية للتبريد والغسيل النهائي (للقلب والقوانص).

٢- استلم الصناديق الملائمة المحتوية على (الكبد ، الأقدام) المنقولة يدوياً أو آلياً حسب نوع المنتج.

٣- ضع الكبد والأقدام في أحواض الغسيل والتبريد (الطريقة الميكانيكية).

٤- اجمع المنتج (الكبد، القانصة، القلب، الأقدام) وانقلها إلى ثلاجة التبريد المؤقتة لخفض درجة حرارة المنتج حتى يتم تغليفها.

ملحوظة : درجة حرارة المنتج من (صفر – +٤°م)

٥- انقل المنتج إلى مكائن التغليف.

٦- عبئ المنتج في أطباق مناسبة خاصة بالمنتج (أطباق التسويق).

٧- تأكد من وزن المنتج المطلوب (٥٠٠ جم – ١٠٠٠ جم) حسب طلب سوق العمل.

٨- ضع الطبق في مكائن التغليف والتغطية بالطريقة الملائمة وحسب المواصفات المحددة من قبل السلطات المحلية.

٩- ضع (البطاقة الإعلامية) للمنتج محتوية على بيانات المنتج (ختم الإنتاج، الوزن، اسم المنتج، درجة التخزين المطلوبة). °م

١٠- تأكد من عمل ماكينة طباعة تاريخ الإنتاج والانتهاء للمنتج .

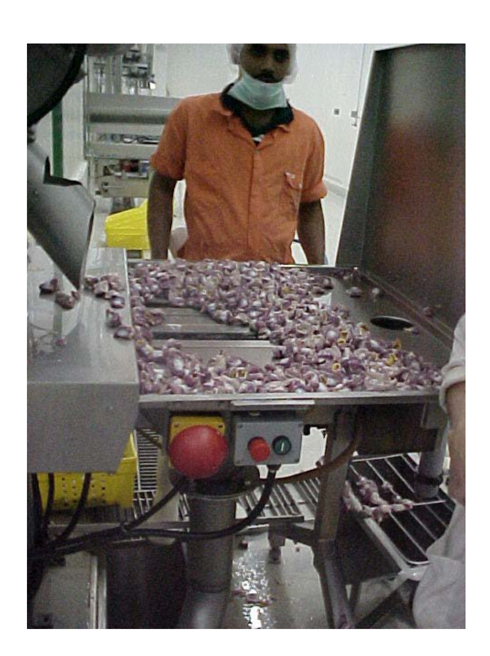
١١- ضع أطباق المنتج في عبوات ملائمة خاصة بطريقة مناسبة تحافظ على سلامة المنتج.

١٢- انقل العبوات الخاصة بالمنتج من صالة التغليف النهائي إلى منطقة التبريد (تبريد، تجميد).

ملحوظة :

- درجة حرارة التبريد (- ٢°م – +٤°م)
- درجة حرارة التجميد (- ١٨°م – - ٢٥°م)

١٣- عبئ النموذج الخاص بالكميات المحددة من المنتج.



ماكينة تجهيز ملحقات الجهاز الهضمي (القوانص)

تدريب عملي رقم (٧)

تجهيز مصنعات الدجاج

التدريب :

تجهيز قطعيات الذبائح (آلياً ويدوياً).

(أجنحة، أرجل، صدر، ظهر).

الهدف :

ويجهز قطعيات الذبائح آلياً ويدوياً بواسطة المكائن الآلية والسكين اليدوية للحصول على منتج حسب المواصفات المطلوبة ورغبة المستهلك. .

مدة التدريب :

ساعتان .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- قفازات بلاستيك.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- قفازات معدنية غير قابلة للصدأ.
- سكين يدوية حادة.
- كمامات.

خطوات التدريب :

١- علق الذبيحة الكاملة على خط التجهيز (التقطيع الآلي) Automatic Cuting Machine(ACM)

٢- راقب خط التقطيع والتجميع للقطعيات المجمعة في الصناديق البلاستيكية.

٣- شفي المنتج يدوياً بواسطة السكين (الصدر والأرجل) حسب متطلبات العملاء.

٤- عبئ المنتج في أطباق مناسبة حسب الوزن المطلوب.

٥- زن المنتج وتأكد من الوزن المطلوب.

٦- تأكد من جاهزية ماكينة التغليف والتعبئة.

٧- ضع المنتج مع الطبق في ماكينة التغليف الآلي (تغليف بالطريقة المناسبة).

٨- ضع البطاقة الإعلامية على المنتج.

٩- ضع المنتج على خط النقل وراقب عمل ماكينة طبع تاريخ المنتج وصلاحيته.

١٠- انقل المنتج إلى عبوات تغليف مناسبة.

١١- انقل المنتج إلى مخازن الحفظ (تبريد وتجميد).

١٢- تأكد من درجة الحفظ ومدى مطابقتها للمواصفات والمقاييس المحددة من قبل السلطات المحلية.



ماكينة التعبئة والتغليف ووضع البطاقة الإعلامية

تدريب عملي رقم (٨)

التدريب :

تصنيف أو تدريج الذبائح (منطقة التدريج للذبائح).

الهدف :

يصنف ويدرج الذبائح بالمعاينة وفقاً للمواصفات المحددة بواسطة استخدام جهاز التصنيف الآلي للحصول على منتج ذي مواصفات جيدة.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- مرآة خلفية.
- سكين يدوية حادة.
- كمامات.
- ترمومتر.
- نماذج تسجيل.
- قلم.

خطوات التدريب :

١- راقب كفاءة جهاز نقل الذبائح القادمة من منطقة التبريد إلى منطقة التصنيف والتدريج.

٢- علق الذبائح غير المعلقة بشكل جيد.

٣- اقطع الأجزاء غير الصالحة للاستهلاك والمحتوية على (الكدمات، النزف، الأشكال غير الطبيعية ....).

٤- راقب الذبائح بالمعاينة واستبعد الذبائح غير المطابقة للمواصفات المحددة المطلوبة.

٥- حدد درجة التصنيف المطلوبة والملائمة لكل ذبيحة حسب المواصفات المطلوبة (الدرجة الأولى A والدرجة الثانية B) بواسطة الضغط اليدوي على الأزرار اليدوية في جهاز التدريج.

٦- عبئ نموذج التدريج مشتملاً على كمية الذبائح المستبعدة من خط التجهيز في منطقة التدريج.

ملحوظة: قد يكون التصنيف حسب المواصفات المحلية المحددة من قبل السلطات المحلية أو من قبل إدارة الجودة داخل كل مسلخ.

تدريب عملي رقم (٩)

التدريب :

التغليف للذبائح الكاملة (درجة A ودرجة B).

الهدف :

تغليف الذبائح الكاملة (يدوياً أو ميكانيكياً أو آلياً) وفقاً للمواصفات المطلوبة ومتطلبات السوق.

مدة التدريب :

٣ ساعات .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة أو ملائمة.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- قفازات بلاستيكية.
- أكياس بلاستيك P E.
- كمامات.
- أشرطة إغلاق بلاستيكية مشتملة على تاريخ المنتج ومدة صلاحيته.
- ميزان.
- مكائن تغليف.
- خطة توزيع أوزان للمنتج.
- صناديق بلاستيكية وكرتونية.
- أختام أو بطاقة تحدد نوع المنتج.

خطوات التدريب :

١- نسق أحواض الأوزان مع غرفة التحكم الرئيسة حسب الأوزان المطلوبة.

٢- وزع مواد التغليف على مكائن التعبئة حسب الوزن المطلوب.

٣- ضع المنتج (الذبيحة الكاملة) في ماكينة التغليف.

٤- تأكد من سلامة عملية التغليف والإغلاق التام للمنتج.

٥- انقل المنتج بعد التغليف للعبوات الملائمة (سعة العبوة ١٠ : ١٢ ذبيحة).

٦- ضع العبوة المحتوية على المنتج على خط نقل المنتج للفرز والحفظ.



المنتج على خط النقل والتخزين

تدريب عملي رقم (١٠)

التدريب :

التبريد والتجميد والتخزين.

الهدف :

يُبرد ويُجمد ويُخزن الذبائح ومصنعاتها بالطريقة المناسبة للحصول على منتج مطابق للمواصفات والمقاييس المحلية والعالمية.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- قفازات.
- كمامات.
- ترمومتر محمول يدوي.
- رافعات نقل يدوي وآلي.
- مخازن تبريد مطابقة للمواصفات والمقاييس المحلية والدولية.

خطوات التدريب :

١- استلم المنتج المراد تبريده أو تجميده أو تخزينه بواسطة نماذج خاصة.

٢- ضع المنتج حسب طبيعة التخزين داخل حجرات التخزين.

٣- حدد درجة حرارة التخزين المطلوبة وفقاً للمتطلبات المحددة (تبريد ، تجميد) ووفقاً للمواصفات القياسية.

٤- لا ترص المنتجات فوق بعضها البعض خاصة العبوات في حالة المنتجات المراد تبريدها.

٥- ضع المنتج في عبوات خاصة (في حالة المبرد) ذات فتحات متعددة تسمح بمرور هواء التبريد واستمراريته للمنتج.

٦- أترك مسافات بينية بين العبوات تسمح بمرور الهواء للتبريد والأشخاص لمعاينة المنتج والتأكد من سلامته.



الطريقة الصحيحة لوضع المنتج داخل المبردات



المنتج النهائي داخل غرف التبريد

تدريب عملي رقم (١١)

التدريب :

غسيل وتعقيم المسلخ بعد الاستخدام.

الهدف :

يغسل ويعقم المسلخ بعد الاستخدام بواسطة الماء والمطهرات للحفاظ على خطوط الإنتاج والمسلخ سليمة وخالية من مسببات التلوث.

مدة التدريب :

ساعتان .

الوسائل المساعدة :

- ماء مضغوط.
- مطهرات كيميائية Food Grad.
- أدوات رفع للمخلفات الصلبة.
- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- قفازات.
- كمامات.
- أجهزة خاصة برفع المخلفات ونقلها لمصنع التجفيف.

خطوات التدريب :

بصفة عامة:

١- احذر من وجود مصادر للتيار الكهربائي في المناطق المراد غسلها.

٢- ارفع المواد الصلبة من أرضية المسلخ يدوياً أو آلياً.

٣- تأكد من كفاءة عمل معدات الغسيل.

٤- تأكد من كفاءة عمل معدات التطهير.

٥- طهر أجهز خطوط الإنتاج والحوائط

٦- اغسل بالماء المضغوط الدافئ والمنظفات والمطهرات أرضيات المسلخ وأجهزته المختلفة التي لا تتأثر بالماء.

٧- اشطف بالماء العادي أرضيات المسلخ وأجهزته المختلفة للتخلص من متبقيات المنظفات والمطهرات.

٨- اترك أرضيات المسلخ وأجهزته المختلفة تجف قبل استخدام المسلخ وأجهزته لدورة إنتاج جديدة.

التدريب بشكل مفصل

غسيل وتعقيم المسلخ بعد الاستخدام :

غسيل الصالات التي ينتهي عملها فوراً وهي:

١- منطقة تنزيل أقفاص الدجاج.

٢- منطقة تعليق الدجاج والذبح.

٣- منطقة السمط ونزع الريش قطع الرأس والأرجل.

٤- منطقة التجهيز.

الغسيل

١- أزل المخلفات الموجودة على أرضيات الصالات بواسطة المياه العادية.

٢- أزل الدم من حوض تجميع الدم عن طريق تشغيل مضخة رفع الدم.

٣- تخلص من ماء أحواض السمط بعد إتمام عمليات الإنتاج (السمط).

٤- أزل الدم المتجلط والمواد الصلبة المتجمعة في حوض السمط بواسطة مياه ساخنة.

٥- أزل الريش الموجود على ماكينات نزع الريش بواسطة مياه عادية.

٦- أزل المواد البروتينية وبعض الدم من على ماكينات صالة التجهيز بالمياه الساخنة.

التنظيف

١- اخلط المواد المنظفة والمطهرة بالمياه حسب المعايير المدونة لنسبة الخلط لكل مادة

٢- مع الاعتبار أن تكون هذه المواد لها مواصفات خاصة وهي:

- عديمة اللون والرائحة.
- غير كاوية للأيدي ولا يحدث منها غازات أثناء خلها بالمياه.
- غير ضارة بالأدوات الحساسة لماكينات وحساسات درجة الحرارة في حوض السمط.
- أن تكون مواد خاصة لمسالخ الدواجن في التنظيف والتطهير.

٣- وزع المواد المنظفة على عمال النظافة ليتم تنظيف الماكينات والحوائط والأرضيات.

٤- اغسل بالمياه العادية لإزالة كل الموجود على الماكينات والحوائط والأرضيات.

٥- اشطف بالمياه الساخنة لجميع الماكينات والحوائط والأرضيات ومن هنا تبدأ عملية التعقيم لأن المياه الساخنة نوع من أنواع التعقيم.

التعقيم (التطهير)

١. طهر بواسطة مواد متخصصة في قتل بكتيريا الخاصة بمسالخ الدواجن.
٢. ضع المواد المطهرة في ماكينة الضغط مع توصيل خط للمياه للماكينة.
٣. رش بالمطهر على ماكينات المسلخ وعلى الحوائط والأرضيات بماكينة التطهير.
٤. اترك المطهر على الماكينات والحوائط والأرضيات لمدة لا تقل عن ساعتين.
٥. خذ عينات من قطاعات المسلخ للتأكد من عدم وجود بكتيريا في المسلخ.

ملحوظة :

- إذا وجد في العينات بكتيريا لابد من زيادة نسبة الخلط من المطهر ، وأخذ عينة مرة أخرى من نفس المكان.
- إذا وجد في العينة بكتيريا مرة أخرى لابد من زيادة نسبة الخلط من المطهر مرة ثانية عن المرة الأولى.
- إذا وجد في العينة بكتيريا مرة أخرى لابد من تغيير هذا المطهر.

تدريب عملي رقم (١٢)

التدريب :

الاستفادة من المخلفات الناتجة من داخل المسلخ.

الهدف :

يستفيد من المخلفات الصلبة والسائلة بالوسيلة المناسبة للحصول على مخلفات آمنة وبيئة صحية جيدة.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.

خطوات التدريب :

١- تأكد بالمعاينة من عمل اسطوانة فرز الأحشاء ونقلها لمنطقة التجفيف.

٢- تأكد بالمعاينة من وصول المخلفات جافة لمنطقة التجميع.

٣- تأكد بالمعاينة من كفاءة عمل أجهزة التجفيف للأجزاء غير الصالحة للاستهلاك الآدمي.

٤- تأكد من عمل أجهزة نقل المياه الملوثة السائلة لأحواض التحلل .

تدريب عملي رقم (١٣)

التدريب :

صيانة بسيطة داخل المسلخ.

الهدف :

يسن (يحد) السكاكين (اسطوانات القطع الدائرية) الخاصة بخط قطعيات الذبائح بواسطة جهاز الحد للحصول على سكين حادة (اسطوانات قطع حادة) تقطع المنتج بصورة جيدة.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- أغطية للرأس.
- أحذية طويلة الرقبة.
- قفازات.
- كمامات.
- أدوات وعدد خاصة

خطوات التدريب :

لابد أن تبدأ عملية الصيانة قبل بداية الذبح بوقت كاف:

١- يتم تشغيل جميع الماكينات وخطوط الإنتاج للتأكد من أنها تعمل بكفاءة ولمعرفة الماكينات التي تحتاج إلى صيانة بسيطة.

٢- يتم التشحيم للأماكن التي تحتاج إلى ذلك.

٣- يتم تزييت (زيت غذائي) بعض الماكينات التي تحتاج إلى ذلك.

٤- التأكد من عمل أجهزة التسخين للماء الموجودة في أحواض السمط وأنها تعمل بكفاءة أو حسب طريقة تسخين مياه أحواض السمط.

٥- إصلاح جميع الأجزاء القابلة للتغيير بعد الاستخدام (اسطوانات نزع الريش، الحوامل، النوابض أو الأصابع المطاطية)

٦- المرور اليومي على جميع أجهزة التبريد والتجميد وغرفة التبريد (الشيلر) وغرفة النفق (غرفة التجميد).

تدريبات عملية مقترحة (إضافية)

تدريب عملي رقم (١٤- أ)

التدريب :

ترتيب المنتج داخل الثلاجة.

الهدف :

معرفة ترتيب المنتج داخل الثلاجة .

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- كمامات.
- قفازات .
- غطاء للرأس.
- حذاء طويل الرقبة.
- نماذج تدريب ميداني.
- قلم.

خطوات التدريب :

المنتج الطازج المغلف :

- يتم استلام الصواني من قسم الفرز ويتم إدخالها إلى ثلاجة التبريد بعد اكتمال العدد المحدد ٥٠ كرتون (٥٠٠ دجاجة) ويتم ترتيبها بحيث تكون الصواني ذات الأعمدة الستي ستيل أولاً (إذا كان المنتج عدده كبير) ومن ثم وضع الصواني العادية فوقها لإتاحة أكبر مساحة في الثلاجة.

- يرتب المنتج بحيث تكون كل مجموعة من الصواني ذات الوزن والتاريخ الواحد في جهة معينة وترتب من الأصغر وزن إلى الأكبر وزن.
- يكون عند فني الثلاجة تقرير كمية الطلب (طلب السوق) بها يتم متابعة المنتج المصنع داخل الثلاجة.
- بالنسبة للمنتج القادم من قسم القطعيات يكون في صواني عادية ويوضع في مكان مخصص من الثلاجة للقطعيات أو الدجاج الكامل القادم من قسم القطعيات.
- عند وصول الكمية المطلوبة من وزن معين يقوم العامل بعدّها فعلياً ومقارنتها مع تقرير كمية الطلب (السوق).
- في حالة وصول كمية زائدة من منتج معين أو وزن معين يتم إرجاعها إلى قسم التعبئة والتغليف أو قسم القطعيات على حسب المنتج.

المنتج الغير مغلف :

- يتم استلام المنتج الغير مغلف في صواني بلاستيكية ويتم تغليف الصناديق الحاوية على المنتج الغير مغلف باستخدام غطاء بلاستيكي شفاف من الجوانب كلها.
- يتم وضع هذه الصواني في جهة معينة من الثلاجة وتكون خاصة للمنتج الغير مغلف بحيث يكون من السهل إخراجها بعد ذلك.

المنتج المغلف المجمد :

- يتم استلام الصواني من قسم الفرز وإدخالها في ثلاجة التبريد مؤقتاً لحين نقلها إلى المجمدة.
- يوضع المنتج في مكان مخصص من ثلاجة التبريد.

المنتج القادم من السوق (الرجيع) :

- يتم استلام هذا المنتج من قسم التحميل في صواني كل صينية تحمل وزناً معيناً.
- يتم إدخالها وترتيب الصواني في مكان معين من الثلاجة ووضع ورقة عليها تبين أن المنتج قادم من قسم التحميل إلى حين إعادة تغليفه إلى منتج مجمد.

تدريب عملي رقم (١٤- ب)

التدريب :

جرد المنتج .

الهدف :

معرفة جرد المخزون .

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- كمامات.
- قفازات .
- غطاء للرأس.
- حذاء طويل الرقبة.
- نماذج تدريب ميداني.
- قلم.

خطوات التدريب :

- يتم أولاً حساب الرجيع الموجود في الثلاجة ويتم حسابه على أساس تاريخ الانتهاء.
- حساب الزائد من إنتاج الأمس (Left over) ويتم حسابه على أساس تاريخ الانتهاء.
- حساب المنتج الجديد الباقي والموجود داخل الثلاجة.
- حساب منتج القطعيات (cut-ups) والفصل بين إنتاجي راهي وإنتاج في الجرد وكذلك حسابه على أساس نوع المنتج ووزنه.
- جمع هذه الحسابات ووضعها في تقرير خاص بالجرد وبعد ذلك إدخالها الحاسب الآلي .

تدريب عملي رقم (١٥- ج)

التدريب :

ترتيب المنتج حسب الوزن.

الهدف :

معرفة ترتيب أو فصل صناديق الدجاج على حسب الأوزان في الصواني.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- كمامات.
- قفازات .
- غطاء للرأس.
- حذاء طويل الرقبة.
- نماذج تدريب ميداني.
- قلم.

خطوات التدريب :

- تجهيز موقع العمل (وضع الصواني أمام سير نقل المنتج بحيث تكون الصواني ذات الأعمدة من السي ستيل لها الأولوية للعمل إذا كان المنتج لوزن معين عدده كبير، وتكون هناك صواني للمنتج الغير مغلف.
- متابعة عمل استلام المنتج ونقله للصواني بحيث يكون للصينية الواحدة نفس الوزن وتاريخ الإنتاج بالنسبة للمنتج المغلف ونفس الوزن بالنسبة للمنتج الغير مغلف.
- مقارنة كمية المنتج المغلف مع الطلب (طلب السوق).

- في حالة زيادة المنتج المغلف عن الطلب يتم ابلاغ قسم التغليف بالتوقف وترجع الكمية إعادة التصنيع.
- نقل المنتج لثلاجة التبريد باستخدام الرافعة الشوكية (Forklift).
- في حالة أن إحدى الصواني ارتفعت درجة الحرارتها يتم نقلها مباشرة إلى الثلاجة بالتنسيق مع فني الـFIFO.
- بالنسبة للمنتج المغلف المجمد فيتم وضعه في صواني وفرزه على حسب الوزن، كل وزن في صينية خاصة وبعدها يتم نقله باستخدام الرافعة الشوكية إلى ثلاجة التبريد لحين نقله إلى المجمدة.
- بالنسبة للمنتج الغير مغلف فيلف بلفة بلاستيكية وذلك لتفادي التيبس الرمي وإدخاله إلى ثلاجة التبريد باستخدام الرافعة الشوكية.

تدريب عملي رقم (١٥- د)

التدريب :

تنسيق عمليات تأمين طلبات العملاء من المنتج.

الهدف :

ينسق طلبات العملاء من المنتج بمراجعة طلبات العملاء ومقارنتها بالمنتج فعلياً للتحقق من تلبية الطلب.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- جهاز حاسب آلي.
- نماذج تعبئة.
- قلم.

خطوات التدريب :

١- استلم كشف طلبات العملاء من المنتج المحدد نوعه ووزنه من قبل قسم التسويق.

٢- حدد الكميات (وزن، عدد ، تاريخ) من المنتج وفقاً للتاريخ المحدد في مكائن التغليف مع مراعاة مطابقة المواصفات والشروط القياسية.

٣- احسب كميات المنتج الصادرة من مكائن التغليف.

٤- أدخل المنتج في قسم التخزين (تبريد ، تجميد) بعد التأكد من كمية المنتج.

٥- سلم المنتج إلى قسم التوزيع المختص.

تدريب عملي رقم (١٥- هـ) / صيانة بسيطة للمسلخ

التدريب :

فك وسن السكاكين (القرصية)

الهدف :

يفك ويسن السكاكين (القرصية) بواسطة العدد الخاصة لتجهيزها لدورة عمل جديدة.

مدة التدريب :

ساعة واحدة .

الوسائل المساعدة :

- ملابس عمل مناسبة.
- نظارات واقية.
- عدد مناسبة.
- جهاز السن الآلي.

خطوات التدريب :

أ) فك الأقراص:

١- أوقف خط الإنتاج بعد نهاية دورة الإنتاج .

٢- تأكد من صلاحية القرص المراد سنه (السكينة الدائرية) .

٣- فك القرص (السكين الدائرية) بواسطة مفك خاص في حالة عدم صلاحيته للعمل .



٤- انزع القرص من الذراع الموصلة بمولد الحركة .

٥- نظف القرص من الشوائب والدهون العالقة به بواسطة المنظفات الخاصة.

٦- انقل القرص إلى ماكينة السن.

ب) سن الأقراص:

١) تأكد من جاهزية ماكينة السن .

٢) ضع القرص على مكان السن في الماكينة .

٣) اربط القرص بمسمار الأمان .

٤) شد مسمار الأمان.



٥) عاير ماكينة السن حسب درجة السن المطلوبة (ميكانيكاً)



٦) تأكد من عمل رذاذات الماء على القرص



٧) أغلق غطاء ماكينة السن

٨) شغل الماكينة



٩) تأكد من نهاية عملية السن

١٠) أطفأ ماكينة السن

١١) اترك قرص السن حتى يبرد

١٢) فك مسمار الأمان

١٣) انزع القرص من ماكينة السن

١٤) أعد قرص السن إلى مكانه المخصص في خط الانتاج.

المراجع العربية

١- (التفاعلات الدوائية) نشرة التوعية والإعلام رقم (١٩٠) (١٤١٩هـ). د.عاشور أحمد الجمال، وزارة الزراعة المياه.

٢- إسماعيل خليل إبراهيم، تربية دجاج اللحم وإنتاجه، جامعة الموصل، الجمهورية العراقية- بغداد، ١٩٨٥م.

٣- أمراض الدواجن – خصائصها وسبل الوقاية منها د. منصور فارس حسين ود. سر الختم حسين – جامعة الملك سعود – (١٩٨٨م).

٤- البيطرة وصحة الحيوان – المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني– المعاهد الثانوية الزراعية الطبعة (١٤١٩هـ).

٥- تربية وتسمين دجاج اللحم، وزارة الزراعة والمياه.

٦- التشريح البيطري. د.عبدالستار جاسم الشيخلي ود.إبراهيم صالح (١٩٨٠م).

٧- دليل الإنتاج التجاري للدجاج – الجزء الأول- ماك نورث – الدار العربية للنشر والتوزيع، (١٩٨٨م).

٨- دليل الإنتاج التجاري للدجاج، الجزء الثاني (الرعاية، الأمراض، الوراثة) ماك نورث. الدار العربية للنشر والتوزيع، (١٩٨٩م).

٩- الدواجن، رعاية، تغذية، علاج د. مصطفى فايز، محرم (١٤١٦هـ).

١٠- رؤوف فرج، الخبرة العلمية والعملية في إنتاج الدواجن ٢٠٠١م، منشأة المعارف .

١١- سامي علام، تربية الدواجن ورعايتها، ١٩٨٦م، الطبعة السابعة .

١٢- سلامة شقير ، الإدارة الناجحة لمزارع الدواجن، دار القلم ، بيروت ، لبنان ، الطبعة الثانية ١٩٨٢م

١٣- عزت قرني عبد الحميد، بدارى التسمين – خبرات حقلية ، تربية، تغذية، أمراض. ٢٠٠١م ، دار قباء للطباعة والنشر.

١٤- محمد جمال الدين قمر، الإنتاج التجاري لدجاج اللحم، الطبعة الثانية ١٩٨٥م، دار الفكر العربي.

١٥- مختار عبد الفتاح محمد وأسامة محمد الحسيني، الدواجن ، جامعة القاهرة، مركز التعليم المفتوح.

١٦- نشرة الأمراض المكتشفة في المسالخ، وزارة الشؤون البلدية والقروية – أمانة مدينة الرياض د.خالد الظفر، د.إيهاب عبد المنعم د.مجدي عبدالرحمن.

١٧- نشرة منتوجات شركة فارمر للصحة الحيوانية ١٩٨٤م الناشر (Meap).